

48 伊勢うどん (三重県)



軟らかく煮た極太の麺に、たまり醤油に鰹節やいりこ等のだし汁を加えた、黒く濃厚なやや甘めのつゆを絡めたうどんです。きざみネギぐらいで具をあまりのせないことも特徴です。

江戸時代以前からこの地の農民が食べていた地味噌のたまりをつけたうどんを、鰹節などのだし汁を加え食べやすくしたのが「伊勢うどん」の始まりと言われています。やがて、お伊勢参りの参拝客にうどんを振る舞う店が出てきたことで、多くの参拝客がこれを食べ、伊勢の名物として「伊勢うどん」が定着しました。現在は、日常的に市民の間でも食べられています。

49 てこね寿司 (三重県)



鰹や鯖などの赤身のお刺身を醤油を中心としたタレに漬け込んだ後、酢飯と合わせたお寿司です。好みにより、大葉や生姜、海苔などをちらして食べます。

奥志摩地方の漁師がかつお釣りの船上で、時間をかけずに食べられる料理として、持っていった酢飯に釣った鰹と醤油をぶっかけ、手でこね混ぜたのが「てこね寿司」の始まりといわれています。また当地は海女(あま)の町として知られ女性も良く働くので、栄養があり食事の準備に手間がかからず簡単に食べられるとして、「てこね寿司」が定着したようです。

50 ふなずし (滋賀県)



写真：(社)びわこビジターズビューロー提供

琵琶湖に生息する大型のフナでニゴロブナのメス(子持ち)を使うのが鮎寿司です。卵巣以外の内臓を除いて数ヶ月から1年塩漬けにしたフナに飯に塩を混ぜたものを身に詰めて、桶の中に飯とフナを交互に敷き詰めて密封し、再び数ヶ月漬け込みます。一般には魚だけを食えますが、地元ではペースト状に乳酸発酵した御飯ごと食べる人も多いようです。

この製法は、御飯の発酵作用により保存性を高めた「なれずし」と呼ばれるもので寿司の原点(酸し)といわれます。琵琶湖が生んだ珍味で独特かつ絶妙の味には根強い人気があります。

51 鴨鍋 (滋賀県)



写真：(社)びわこビジターズビューロー提供

琵琶湖には冬が近くなるとシベリアからマガモが飛来してきます。長い距離を旅して体が引き締まり、冬の寒さから身を守るために脂が多くついたマガモは、しっかりとした歯ごたえと脂身の甘さが特徴で、豆腐やねぎ、白菜などの野菜と一緒に煮込む鴨鍋は人気料理です。

もともと琵琶湖のカモは、魚用の仕掛け網にかかったものを魚屋さんが扱うものでした。現在は冬期に限って猟が許されており、鴨料理は11月から3月までの季節限定となっていますが、近年では天然のマガモを飼育・販売しているところもあります。